



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



MACARONS À LA NOIX



Croûtage: minimum 20 à 30 min
Température: 150°C/Th 5
Cuisson: 10 min

Ingrédients pour les coques :

- 65 g de poudre d'amandes
- 60 g de poudre de noix
- 225 g de sucre glace
- 125 g de blanc d'œufs (environ 3)
- 1 pincée de sel
- 25 g de sucre
- ½ cuillère à café de jus de citron

Ingrédients pour la ganache :

- 200 g de chocolat blanc
- 100 g de crème entière liquide
- 55 g de sirop à la noix de Macadamia
- 80 g de poudre de noix
- 80 g de beurre

Accessoires Nécessaires :

- 1 batteur électrique ou un robot
- 1 blender ou TM 31
- 1 tamis
- 3 plaques perforées
- 3 toiles Silpat®
- 1 cul de poule
- 1 poche à douille
- 1 douille n° 8 ou n°5 (selon la taille de vos coques)

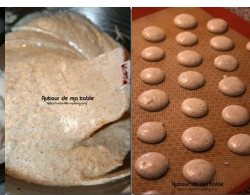


Avant toutes choses, peser tous les ingrédients.

Préparation des coques :

Mixer ensemble les poudres: amandes, noix, sucre et tamiser dans un cul de poule.

Dans le bol du robot, battre les blancs avec le sucre en poudre, la pincée de sel et le jus de citron jusqu'au « bec d'oiseau ».



Verser les blancs sur les poudres tamisées et mélanger à la spatule ou à la corne : **macaroner**.

Le mélange obtenu est lisse et brillant.

Placer les toiles Silpat® sur les plaques perforées avec la matrice en dessous.

Retirer ensuite avant cuisson.



Remplir la poche à douille et dresser les coques de macarons. Saupoudrer de noix moulues. Laisser au repos « **croûter** » au minimum 20 min.

Cuire pendant 10 min à four préchauffé Th5/150°C

[au lieu de 13 min, je pense que ça vient de la noix qui est plus riche en graisse].

Laisser refroidir complètement les coques avant de former des « couples ».



Préparation de la ganache :

Dans un récipient allant au micro ondes, chauffer la crème, le beurre et le chocolat blanc 1 min à 750 W.



Mélanger pour obtenir un mélange homogène, Verser le sirop de noix de Macadamia et la poudre de noix. Placer au réfrigérateur. Une fois que le mélange est figé, fouetter la ganache comme une chantilly.



Garnissage :

Remplir la poche à douille avec la ganache et dresser.

Garnir une coque sur 2 puis coller les coques "couples".

Placer au réfrigérateur au moins 24h00 avant dégustation.